

PREMIATA FABBRICA AMARETTI MORIONDO CARLO - ENOTECA BISTROT

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade

Beschreibung der Aktivitäten: Hier werden alle Produkte handwerklich und ohne Mehl hergestellt. Bekannt ist man vor allem durch die traditionellen Amaretti di Mombaruzzo (De.Co. Produkt), die nach einem mehr als zweihundert Jahre altem Rezept in verschiedenen Variationen hergestellt werden: mit kandierten Früchten, mit Kaffee, mit Bitterschokolade überzogen und das Dolce Nocciola (ein Amaretto aus der Haselnuss Tonda Gentile delle Langhe); unter den neusten Angeboten finden sich die weichen Amaretti mit Dilidia Grappa. Im bekannten Lokal ist inzwischen auch ein Bistro entstanden, das eine grosse Weinkarte und sehr leckere und qualitätsvolle Menus sowie regionale Produkte bietet, darunter das köstliche, hausgemachte Eis, das noch wie früher mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe zubereitet wird.

Telefon: +39 (0141) 770.24

E-Mail: info@moriondocarlo.it